

no image

## Klima

Im Herbst 2004 waren die Temperaturen mild, es fielen deutlich mehr Niederschläge als in den Vorjahren. Der ausgesprochen kalte Winter führte zu einer Verzögerung der Entwicklung der Pflanzen. Kurz vor der Blüte waren die Temperaturen mild und es regnete wenig, was dazu führte, dass die Früchte sich gut entwickeln konnten. Im Juli erreichten die Höchsttemperaturen 35 °C, was die Färbung beschleunigte. Milde Temperaturen und zahlreiche Niederschläge im August hingegen führten dazu, dass die Reifung konstant aber langsam verlief. Die Lese des Pinot Nero erfolgte Mitte September. Auf Grund der geringen Regenfälle in den Sommermonaten waren die Trauben zum Zeitpunkt der Lese vollkommen gesund, der Zucker- bzw. Polyphenolgehalt war optimal ausgewogen.

## Weinbereitung

Die Trauben wurden auf den 400 m hoch gelegenen Weinbergen des Castello della Sala gelesen; das Gut befindet sich in der Nähe von Orvieto in Umbrien. Nach dem Abbeeren und teilweisen Pressen wurden die Trauben in Stahlbehälter gefüllt. Die Gärung dauerte ca. eine Woche; in der Zeit achtete man besonders darauf, die Farbstoffe bestmöglich zu entziehen. Die alkoholische Gärung erfolgte bei 26 °C. Sie endete in französischen Barriques (Alliers, Tronçais), in denen auch die malolaktische Gärung vollzogen wurde. Die Verfeinerung in Barriques dauerte 8 Monate, danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt. Bevor der Wein auf den Markt kam, verfeinerte er weitere 15 Monate in den historischen Kellern des Castello della Sala auf der Flasche.

## Geschichte

Die 4 Hektar Rebflächen, auf denen der Pinot Nero des Castello della Sala erzeugt wird, liegen in Quoten von über 400 m auf kalkhaltigen fossilienreichen Böden mit sandigen Sedimenten aus dem Pliozän. Dieser Wein wurde erstmals mit dem Jahrgang 1990 erzeugt. Das Castello della Sala ist eine Festung des 14. Jahrhunderts, die etwa 18 km von Orvieto entfernt liegt und 1940 von der Familie Antinori erworben wurde.



## Verkostungsnotizen

Duftnoten von Kirsche und Kräutern, ausgewogen und elegant im Stile des Burgund.